

Sos czosnkowy Dukana



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parafina ciekła	150 ml
jajko	1 szt.
musztarda	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
sok z cytryny	do smaku
twarożek	3-4 łyżki
kefir	3-5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wysokiego pojemniczka wbić jajko, posolić i dodać musztardę - wlać parafinę i zmiksować.
Dodać czosnek wyciśnięty przez praskę i ponownie zmiksować.
Dodać twarożek i wlać jogurt - miksować, aż powstanie gładki sos.